

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 21 septembre 2020

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	222	13,2	3,36	3,2	70	0,830	5,35	50	140	221
	CHINON	253	234	13,9	3,47	2,8	84	1,272	6,53	38	188	216
	SAZILLY	254	193	11,5	3,34	3,8	50	0,682	4,69	53	199	225
	LIGRE	255	225	13,4	3,46	2,9	77	0,791	5,42	53	52	237
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	242	14,4	3,41	3,0	81	1,267	7,59	47	31	234
	RESTIGNE	202	213	12,7	3,43	3,0	72	0,874	5,98	53	110	272
	BENAI	203	233	13,9	3,38	3,3	72	1,101	7,18	51	39	216
	BOURGUEIL	204	233	13,8	3,43	3,1	74	0,935	6,67	55	71	264
	LA FORET	205	227	13,5	3,38	3,0	76	1,418	7,09	36	128	197
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	214	12,7	3,42	3,1	68	0,970	6,45	52	98	247
	COTEAU	208	246	14,6	3,50	2,9	86	1,239	6,79	42	29	258

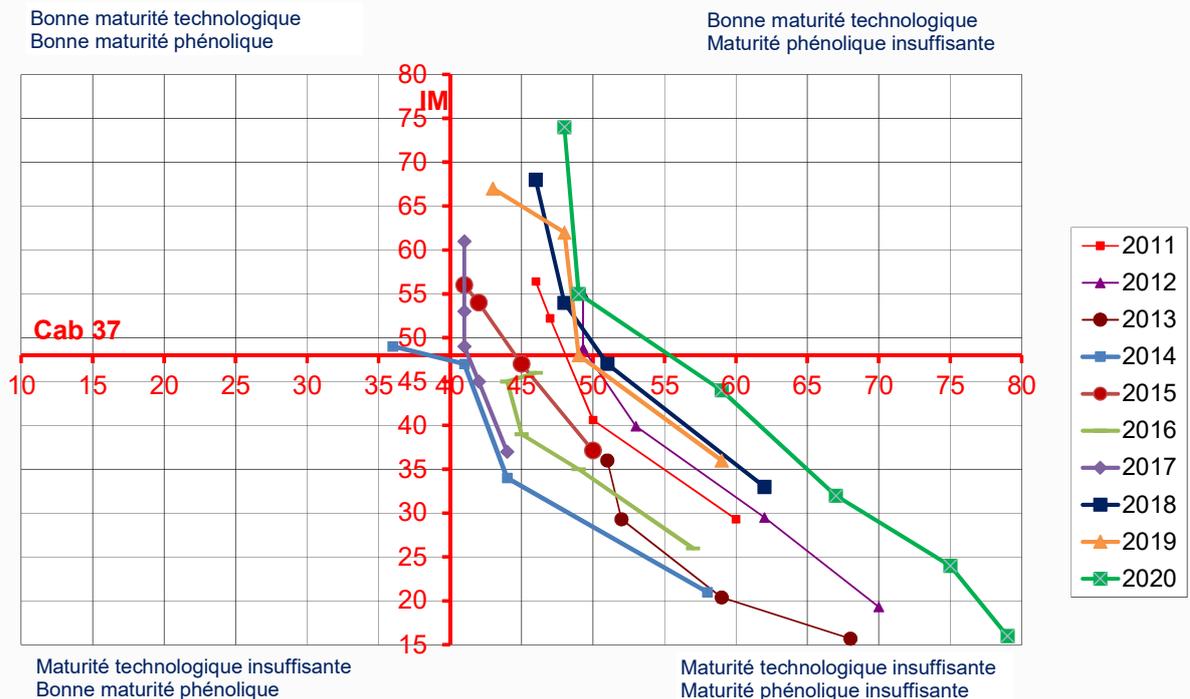
Moyenne des 11 échantillons de Cabernet Franc : 226 13,4 3,42 3,1 74 1,034 6,34 48 99 235

(\*) : Méthode ITV France, (\*\*) : Composés Phénoliques Totaux, (\*\*\*) : C'est la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux. Il correspond à la maturité polyphénolique de la baie de raisin; il décroît quand la maturité augmente.

Note : le degré est calculé sur la base de 16.83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...

Note : " Après étude de l'évolution du CAB37 des vingt dernières années, nous avons modifié l'axe de la maturité phénolique. Le seuil du CAB37 est maintenant porté à 40 (au lieu de 35)".

### Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



Erwan LOAEC  
Céologue référent

Bruna MARTI TREVISAN  
Céologue